

Het blijft schuimen

Genoeg van cava? Dan zoeken we ons schuimend heil elders, maar buiten de champagne-streek en onder 15 euro. Om onze ecologische voetafdruk niet onnodig te vergroten, blijven we in Europa. Al zijn klassiekers als de sparkling van het Australische Jacob's Creek of een goede 'cap classique' uit Zuid-Afrika ook niet te versmaden...

► Tekst: Luc Meyermans - Foto's: KOS

Crémant d'Alsace Chardonnay -Wolfberger



Zoals bekend hoort chardonnay eigenlijk niet thuis in de Elzas, wel in Champagne, die dan ook tot voorbeeld strekt. Wolfberger weet de aroma's van de bourgonedruif prima te vangen: delicaat fruit en zoet gebak. Enthousiaste belletjes, frisse smaak van **toast** en wit fruit, maar mist een beetje lengte. Lekker bij oesters.

Bij Colruyt.

Prijs: 7,69 euro



Saumur 181 | Ackerman



Ackerman is een van de bekendste wijnhuizen aan de Loire, in 1811 door de gelijknamige Belg gesticht. Saumur volgt de méthode traditionnelle; de flessen rusten in een ondergronds gangenstelsel. In de assemblage gaan 70% **chenin blanc**, 10% chardonnay en 20% cabernet franc. Geeft frisse aroma's (groene appel, citrus en peer), subtiele toast. Fruitig drinkplezier met veel mousse.

Bij Carrefour.

Prijs: 7,95 euro



Prosecco De Faveri Nera Brut diValdobbiadene



Prosecco is een druif uit de Veneto, ideaal voor lichtvoetige schuimwijnen. Uit Valdobbiadene komen de beste. Voorheen vooral halfzoet, vandaag vaker brut. Aroma's van **lentebloesems** en rijp wit fruit, dat terugkeert op het palet, doorweven met tongstrelende zuren. Geraffineerde, lange en frisse afdronk.

Info: 09/378.26.12,

www.octopussparklingwines.eu

Prijs: 11,95 euro



La Réserve de Pabus, Cuvée Andréa, Crémant de Bordeaux



Vlaming Kris Couvent maakt in de Bordeauxregio niet alleen witte, rode en roséwijnen, maar ook een **crémant**, met dominantie van **sémillon**druif. Zuivere neus met vooral minerale toetsen, rijpe appel in de mond met veel finesse, aangename, zuur-bittere afdronk. Schenk bij voorkeur als aperitief.

Info: www.huisvossen.be (Lennik), 02/532.42.20

Prijs: 10,95 euro



Contarini Prosecco diValdobbiadene Millesimato Brut 2008



Fijn mousserende prosecco, bleek strogeel met groene reflecties. Delicate aroma's van oogstfruit: witte perzik, peren en een hint van honing. Aangename zuurgraad, **frivole spumante** met behoorlijke lengte. Ook de belletjes blijven lang in het glas. Komt best tot zijn recht als fris aperitief of bij een zomers slaatje, als het warm is dus.

Info: Mafribel, 02/356.33.00

Prijs: 14 euro



Schorpion Goud Brut Nature



In Vliermaal, **Limburg**, leggen de broers Schorpion zich toe op schuimwijn, die ze driejaar laten rijpen. 'Goud' is een **blanc de blancs** van chardonnay en pinot blanc. Strogeel met fijne belletjes. Frisse neus met lichte oxidatie, granny smith en amandel. Droge smaakanzet, knisperende zuren met minerale toetsen. Verdienstelijk product, niet te koud drinken (12°C).

www.schorpion.be, 0477/58.12.08

Prijs: 14 euro



Cava rosé wint aan populariteit

Wie de goudgele bubbels beu is, schakelt over naar de rosé, waarvan almaar meer goedgemaakte cava's op de markt komen. Een miniselectie om het af te leren.

Cava Codorniu Pinot Noir Brut Rosé



Codorniu is die andere cavagigant in Penedès, die ondanks groot volume meer dan treffelijke kwaliteit levert. Wat moderner dan Freixenet. Deze rosé van pinot noir heeft expressieve aroma's van rijp rood fruit. Complex en fris-droog in de mond met **prikkelende fruittonen**. Lange finale. Probeer eens bij zalm of schaaldieren.

Bij Delhaize.

Prijs: 8,99 euro



CavaArte Latino Rosé Brut



Gemaakt van trepat en pinot noir, 12 maanden rijping. Schitterende, zalmroze kleur en zeer fijne bubbels. Rood fruit zoals frambozen, rode bessen en aardbeien **dansen uit het glas**. Puur en fris in het glas drink je deze elegante **rosado** als een bijzonder aperitief of bij een licht hapje.

Info: www.adbibendum.be, Sint-Truiden, 011/26.27.00

Prijs: 10,18 euro



Cava Pere Ventura Brut Rosé



Naar verluit vaak geserveerd in het wereldvermaarde Catalaanse driesterrenrestaurant **El Bulli**. Pere Ventura is dan ook een top-huis dat niet teleurstelt met deze rosé op basis van de lokale trepatdruif. Geur van bosaardbeien, levendige, volle smaak, blijft fris en soepel over de hele lijn. Laten aanrukken bij tapas.

Info: Mafribel, 09/356.33.00

Prijs: 11,95 euro

